

# Wypożyczenie stanowisk egzaminacyjnych na lata 2024-2026

## SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.01	Produkcja wyrobów cukierniczych	751201	Cukiernik
		314403	Technik technologii żywności

### Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. **Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla egzaminatora	szt.	1
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki	szt.	1
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
9.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1
13.	Komplet zapasowej odzieży roboczej – fartuch, czepek (wskazane jednorazowe)	szt.	1

## 2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowiska indywidualne** składające się:
  - **ze stanowiska do pisania** – stolik/wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło, z numerem stanowiska egzaminacyjnego oraz kalkulator z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procent),
  - **ze stanowiska do produkcji wyrobów cukierniczych, dekoracji i przygotowania do dystrybucji** – stabilny stół lub szafka z blatem ze stali nierdzewnej z dostępem do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1-komora dla zdającego), gniazda sieciowego bezpiecznego 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego, narzędzia niezbędne do produkcji i naczynia stołowe do ekspedycji gotowych wyrobów, miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce) oraz kosz na odpady,
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:
  - **ze stanowiska do magazynowania i składowania** wyposażonego w regał z półkami lub stolik oraz chłodziarko-zamrażarkę z oznaczonymi półkami numerami stanowisk egzaminacyjnych,
  - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia, sprzęt, narzędzia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali egzaminacyjnej,
  - **ze stanowiska do wypieku** wyposażonego w piec cukierniczy lub piekarniki, rękawice ochronne do obsługi pieca i instrukcje obsługi,
  - **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe (dopuszcza się mycie rąk na stanowisku egzaminacyjnym), kosz na odpady,
  - **ze stanowiska do mycia sprzętu** wyposażonego w zlew jedno lub dwukomorowy z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody, suszarkę do sprzętu/regał ociekowy i płyn do mycia naczyń (dopuszcza się mycie sprzętu na stanowisku egzaminacyjnym),
  - **ze stanowiska porządkowego** wyposażonego w środki czystości i sprzęt niezbędny do utrzymania porządku,
- **szatnia dla zdających** w skład której wchodzi pomieszczenie do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc.

**Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju roboczym (bluza + zapaska/fartuch, czepek) oraz z 2 ścierkami kuchennymi. W sali powinien znajdować się zapasowy strój roboczy.**

**Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego**

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
<b>stanowisko do pisania</b>				
1.	Stolik i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
<b>stanowisko do produkcji wyrobów cukierniczych, dekoracji i przygotowania do dystrybucji</b>				
<b>narzędzia, sprzęt, zastawa stołowa</b>				

3.	Stół roboczy z blachy nierdzewnej	minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
4.	Piekarnik elektryczny/gazowy	na min. 2 blachy cukiernicze dla 1 zdającego lub komorowy - 1 komora dla każdego zdającego z oddzielnym sterowaniem	szt.	1
5.	Kuchenka/trzon	elektryczna/gazowa/indukcyjna	szt.	1
6.	Smażalnik cukierniczy	lub garnek do smażenia w głębokim tłuszczu	szt.	1
7.	Waga elektroniczna	zakres 1÷5000 g	szt.	1
8.	Mikser z kompletem mieszadeł (3 szt.) lub ubijaczka lub miesiarka	pojemność miski 2÷5 litrów	szt.	1
9.	Mikser ręczny z kompletem końcówek		szt.	1
10.	Maszynka do mielenia orzechów		szt.	1
11.	Garnki z dopasowanymi pokrywkami ze stali nierdzewnej	lub rondle, różna pojemność od 500÷2000 ml	szt.	5
12.	Patelnia	Ø 18÷26 cm	szt.	2
13.	Zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1÷5 litrów	szt.	6
14.	Zestaw noży ze stali nierdzewnej	jarzyniak, szefa kuchni, nóż piłka	szt.	3
15.	Obieraczka do warzyw/owoców		szt.	1
16.	Cedzak		szt.	1
17.	Deska do krojenia	zielona, biała	szt.	2
18.	Deska rozrostowa	np. do rozrostu pączków	szt.	1
19.	Stolnica	silikonowa lub z innego tworzywa z atestem PZH	szt.	1
20.	Tarka metalowa		szt.	1
21.	Sito	do mąki, cukru pudru, odsączania owoców lub przecierania	szt.	3
22.	Blacha arkuszowa		szt.	3
23.	Forma do wypieku ciast	okrągłe, kwadratowe, prostokątne, po 2 sztuki w tym samym wymiarze	komplet	6
24.	Forma do tarty	Ø 20÷24 cm mierzona po spodzie	szt.	2
25.	Foremka do babeczek	Ø 5÷7 cm mierzona po spodzie	szt.	12
26.	Foremka do tartaletek	Ø 6÷8 cm mierzona po spodzie	szt.	12
27.	Foremka do muffin	na 12 sztuk	szt.	1
28.	Foremka stożkowa do rurek	długość 8÷9 cm	szt.	12
29.	Rant (pierścień kucharsko-cukierniczy)	Ø 6 cm, Ø 8 cm	komplet	1
30.	Pędzel	silikonowy lub z włosiem z atestem PZH	szt.	2
31.	Skrobka cukiernicza	o różnych wymiarach	szt.	3

32.	Ubijaczka ręczna		szt.	1
33.	Trzepaczka różgowa		szt.	2
34.	Kula do ucierania		szt.	1
35.	Łopatka	drewniana/silikonowa	szt.	1
36.	Łyżka drewniana		szt.	1
37.	Łyżka cedzakowa		szt.	1
38.	Łopatka trójkątna do tortu		szt.	1
39.	Szczypce do przekładania gotowych wyrobów		szt.	1
40.	Półmisek lub plater lub patera	do ekspozycji gotowego wyrobu	szt.	2
41.	Talerz płaski + łyżeczka/widelec deserowy	Ø 13÷17 cm, do degustacji gotowego wyrobu przez egzaminatora	komplet	1
42.	Talerz płaski	Ø 19÷24 cm	szt.	2
43.	Walek do ciasta	mały z obrotową rączką	szt.	1
44.	Walek do ciasta		szt.	1
45.	Radełko	karbowane	szt.	1
46.	Forma do wycinania ciastek	o różnych kształtach	szt.	6
47.	Worek cukierniczy		szt.	3
48.	Tylka	gładka, gwiazdka, róża, do napełniania pączków, różnej średnicy	szt.	8
49.	Łopatka kątowna do smarowania	minimum 20 cm	szt.	1
50.	Podgrzewacz do czekolady		szt.	1
51.	Podkład silikonowy		szt.	1
52.	Miseczka silikonowa		szt.	1
53.	Łyżka stołowa		szt.	3
54.	Łyżeczka stołowa		szt.	3
55.	Widelec stołowy		szt.	3
56.	Szklanka	pojemność 250 ml	szt.	1
57.	Wyciskarka do cytrusów		szt.	1
58.	Miarka na płynne surowce	pojemność od 1÷250 ml, 1÷2000 ml	szt.	2
59.	Naczynie	do wybijania jaj, na ewentualne nieświeże jajo	szt.	2
60.	Patyczek drewniany	długi	szt.	1
61.	Ścierka kuchenna lniana		szt.	1
62.	Rękawice żaroodporne ochronne		komplet	1
63.	Termometr elektroniczny lub pirometr	zakres od 0÷200 °C	szt.	1
64.	Palnik do upalania bezy + wkład gazowy		szt.	1

65.	Kratka	do studzenia/oblewania/lukrowania	szt.	1
66.	Forma silikonowa	sfera/sphere (półkula), Ø 70 mm, wysokość 32÷40 mm	szt.	1
67.	Kosz na odpady		szt.	1

**Tabela 4. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających**

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
<b>stanowisko ogólnodostępne</b>					
<b>urządzenia, wyposażenie</b>					
1.	Piec	na min. 2 blachy cukiernicze dla 1 zdającego lub komorowy – 1 komora dla każdego zdającego z oddzielnym sterowaniem	szt.	1	3
2.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie na 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1	6
3.	Naświetlacz do jaj		szt.	1	6
4.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min.1	3
5.	Regał z półkami na surowce i półprodukty cukiernicze lub stolik		szt.	1	6
6.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	-	-	-
<b>maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory</b>					
7.	Blender		szt.	1	3
8.	Maszynka do mielenia	np. sera	szt.	1	2
9.	Czajnik elektryczny		szt.	1	3
10.	Otwieracz do puszek		szt.	1	3
11.	Ostrzałka/stalka		szt.	1	6
<b>stanowisko do mycia rąk</b>					
12.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6

13.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
14.	Kosz na odpady		szt.	1	6
<b>stanowisko porządkowe</b>					
15.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	komplet	1	6

**Uwagi, dodatkowe informacje:**

Na około 2 tygodnie przed terminem egzaminu z części praktycznej, Ośrodek Egzaminacyjny otrzyma *Wskazania do przygotowania stanowisk egzaminacyjnych* zawierające wykaz wyposażenia na daną sesję, specyfikację surowców i materiałów niezbędnych do wykonania zadania egzaminacyjnego (wraz z przewidywaną kalkulacją kosztów), według której powinien dokonać zakupów.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w obowiązkowym, kompletnym stroju roboczym oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.